Livro de **receitas**

keep**exploring.**

Sugestão de verão

Verrines

Verrines criadas com o aproveitamento de todas as receitas montadas neste livro.

Devem ser servidas refrigeradas.

Índice

Pães Rústicos com coberturas

Receita

Farinha de trigo tipo 65	5 000g
AMORE P WHEAT RÚSTICO	250g
GAMMA NATURA	50g
Água	4 000g
Levedura	100g
Sal	90g

Decoração

SEMENTES PAPOILA ou	q.b.
DECORAÇÃO RITMO-VIKORN	q.b.

Amassar os ingredientes em 1ª velocidade durante cerca de 4 minutos e 10 minutos em 2ª velocidade.
Adicionar 3 000g de água no início da amassadura e os restantes 1 000g de forma progressiva.

Deixar descansar a massa durante cerca de 15 minutos, dar abas e deixar descansar mais 15 minutos.
Pesar unidades com o tamanho desejado e enrolar.

Dar formatos como ilustrado nas fotografias.

Adicionar coberturas e virar as unidades com a cobertura para baixo.
Tempo de levedação final: +/- 30 minutos
Virar unidades antes de enfornar.

Temperatura do forno: +/- 215°C para pães grandes
+/- 230ºC para pães pequenos
Tempo de cozedura: ajustar o tempo ao tamanho do pão
Adicionar vapor no início da cozedura.

Bola
Tipo Lamego

Receita

TIPO 2 BRIOCHE PLUS	2 000g
Água	600g
Ovos	200g
Levedura	120g
Azeite	200g

Recheio

Bacon	q.b.
Fiambre	q.b.
Chouriço	q.b.

Decoração

Azeitonas	q.b.
Queijo	q.b.

Amassar os ingredientes (exceto o azeite) em 1ª velocidade durante cerca de 3 minutos e 10 minutos em 2ª velocidade.
Incorporar o azeite a 2 minutos do final da amassadura.
Deixar descansar a massa durante cerca de 10 minutos.
Trabalhar a massa na mesa de trabalho sempre com azeite.

Para tabuleiro:
Forrar um tabuleiro retangular com uma peça de 350g de massa e rechear com bacon, fiambre e chouriço. Sobrepor a segunda peça de massa e unir.

Tempo de levedação final: +/- 30 minutos
Pintar com azeite e decorar com queijo e azeitonas antes da cozedura.
Temperatura do forno: +/- 170°C
Tempo de cozedura: 45 a 55 minutos

Panetone de Carnes

Receita
Utilizar os mesmos ingredientes da receita da **Bola Tipo Lamego**.

Amassar os ingredientes (exceto o azeite) em 1ª velocidade durante cerca de 3 minutos e 10 minutos em 2ª velocidade.
A 2 minutos do final da amassadura incorporar o azeite e as carnes do aparelho 2.
Deixar descansar a massa durante cerca de 20 minutos.

Cortar peças com cerca de 350g, enrolar e colocar nas formas de Panetone.
Tempo de levedação final: +/- 60 minutos
Pincelar com azeite e dar um corte em cruz com tesoura.
Decorar a gosto.
Temperatura do forno: +/- 170°C
Tempo de cozedura: +/- 35 minutos

Receita

Aparelho 1

PANOVITE MILHO & GIRASSOL	1 500g
Farinha de trigo tipo 65	1 500g
Água	1 350g
Levedura	120g

Aparelho 2

MARGARINA PERLA FOLHADOS PLACAS	780g

Amassar os ingredientes do aparelho 1 em 1° velocidade durante cerca de 3 minutos e 7 minutos em 2° velocidade.
Deixar descansar a massa durante cerca de 10 minutos.
Incorporar a **MARGARINA PERLA FOLHADOS PLACAS** e dar 3 voltas simples.
Cortar de acordo com o formato desejado e formar.
Tempo levedação final: +/- 30 minutos
Pintar com ovo.

Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: +/- 30 minutos

Pannacotta de Fruta

Receita

Pannacotta

PRITCHITTS GOLD	260g
Leite meio gordo (+/- 30ºC)	260g
SEEZAN NEUTRO	100g

Dissolver o **SEEZAN NEUTRO** no leite a +/- 30ºC.
Adicionar a **PRITCHITTS GOLD** até obter um preparado homogéneo.

Encher a forma e colocar no frio e estabilizar.
Após estabilizar desenformar e cobrir a gosto com **FRUITFUL COVERING** do sabor desejado.

Cobertura

FRUITFUL COVERING MARACUJÁ	q.b.
FRUITFUL COVERING FRAMBOESA	q.b.

Mini Pannacottas **de sabores**

Receita

Pannacotta

PRITCHITTS GOLD	260g
Leite meio gordo (+/- 30ºC)	260g
SEEZAN NEUTRO	100g

Dissolver o **SEEZAN NEUTRO** no leite a +/- 30ºC.
Adicionar a **PRITCHITTS GOLD** até obter um preparado homogéneo.

Pannacotta de Morango

PRITCHITTS GOLD	260g
Leite meio gordo (+/- 30ºC)	260g
SEEZAN NEUTRO	150g
FRUITFUL FILLING MORANGO	200g

Pannacotta de Maracujá

PRITCHITTS GOLD	260g
Leite meio gordo (+/- 30ºC)	260g
SEEZAN NEUTRO	150g
FRUITFUL COVERING MARACUJÁ	150g

Dissolver o **SEEZAN NEUTRO** no leite a +/- 30ºC.
Adicionar a **PRITCHITTS GOLD** até obter um preparado homogéneo e incorporar o **FRUITFUL** desejado.

Montagem

Dispor o(s) preparado(s) em formas de silicone com o formato desejado. No caso de pretender mais do que um sabor por forma deixar estabilizar a camada anterior colocando no frio para rentabilizar o processo.
Desenformar e decorar a gosto com **DECORGEL NEUTRO**, fruta fresca ou crocante de chocolate.

Decoração

DECORGEL NEUTRO	q.b.
DECOR ICING	q.b.
Fruta fresca	q.b.
Crocante de chocolate	q.b.

Crocante de amêndoas

ARABESQUE MILK 34%	700g
MIOLO AMÊNDOA PALITADA	200g
Óleo	200g

Derreter o **ARABESQUE MILK 34%** entre os 40º a 45°C, adicionar o óleo e o **MIOLO AMÊNDOA PALITADA** previamente torrada.
Aplicar sobre as pannacottas congeladas e decorar a gosto.

Bases para Tarteletes

Receita

Base cacau

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
CACAU EM PÓ	50g
ARABESQUE MILK 34%	q.b.

Misturar os ingredientes em 1ª velocidade durante cerca de 5 minutos até obter a massa desejada.
Esticar no laminador até obter cerca de 3mm de espessura, cortar e forrar moldes.
Levar ao forno e reservar.
Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos

Base neutra

CROUTE EXPRESS	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Repetir o método da base de cacau.

Base riscada

Esticar no laminador até cerca de 10mm a base de cacau.
Repetir o processo para a base neutra.
Cortar tiras da base de cacau e da base neutra, com cerca de 1 a 2cm.
Juntar em lista e levar ao laminador até obter uma espessura de cerca de 3mm.
Cortar e forrar moldes.
Repetir o restante método da base da tartelete de cacau.

Após retirar as bases das tarteletes do forno, deixar arrefecer e forrar o interior com chocolate **ARABESQUE MILK 34%** previamente derretido.

Tarteletes de Fruta

Receita

Recheio das tarteletes

Mousse de baunilha

RAP ou	
KREMIS	250g
Água	750g
Açúcar	250g

Misturar os ingredientes em velocidade moderada durante cerca de 3 minutos e reservar.

PRITCHITTS GOLD	1 000g
Açúcar	100g

Bater ligeiramente a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até atingir uma consistência cremosa e envolver 60% do creme de pasteleiro **RAP** ou **KREMIS**.
Reservar.

Ganache de chocolate

PRITCHITTS GOLD	1 250g
ARABESQUE DARK 70%	1 000g

Ferver a **PRITCHITTS GOLD** e adicioná-la de forma fracionada ao **ARABESQUE DARK 70%**. Envolver até obter um preparado homegéneo.

Recheios de fruta

FRUITFUL FILLING FRUTOS VERMELHOS
FRUITFUL FILLING FRAMBOESA
FRUITFUL FILLING MORANGO

Decoração

Fruta fresca	q.b.

Montagem

Usar a base da tartelete pretendida, (neutra, cacau ou riscada). Com ajuda de um saco de pasteleiro, colocar uma fina camada do **FRUITFUL FILLING** do sabor pretendido. Sobrepor uma fina camada da ganache de chocolate e finalizar com a mousse de baunilha.
Decorar a gosto com fruta fresca.

Sugestão

Se desejar umas tarteletes menos elaboradas, poderá usar apenas o recheios de fruta e a mousse de baunilha.

Sablé
Fruit Rouge

Montagem
Forrar o interior de um aro de bolo de arroz com uma cinta de acetato.
Colocar o sablé breton no interior e verter o gelatinado. Deixar solidificar no frio.
Finalizar com a mousse de baunilha e decorar com fruta fresca.
Retirar o aro e a cinta.

Decoração

Fruta fresca	q.b.

Receita

Sablé breton

CROUTE EXPRESS	1 000g
Manteiga	460g
Açúcar mascavado	100g
Água	100g
Ovos	100g
Gemas	80g

Bater os ingredientes com raquete durante cerca de 3 minutos até obter uma massa pastosa (manteiga em pomada). Colocar 25 a 35g de masssa em aros de bolo de arroz previamente pulverizado com **CARLEX SPRAY** num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: 200º a 210ºC
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Mousse de baunilha

RAP ou	
KREMIS	250g
Açúcar	250g
Água	750g

Misturar os ingredientes em velocidade moderada durante cerca de 3 minutos e reservar.

PRITCHITTS GOLD	1 000g
Açúcar	100g

Bater ligeiramente a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até atingir uma consistência cremosa e envolver 60% do creme de pasteleiro **RAP** ou **KREMIS**.
Reservar.

Gelatinado

FRUITFUL FILLING FRUTOS VERMELHOS ou	
FRUITFUL FILLING MORANGO	500g
BRIGEL	500g

Levar o **BRIGEL** ao lume até levantar fervura. Adicionar o **FRUITFUL FILLING** pretendido previamente triturado.
Reservar.

Mil folhas

Receita
Folhado Invertido

Aparelho 1

Farinha de trigo tipo 65	400g
Água	200g
Manteiga	40g
Açúcar	25g
Sal	6g

Aparelho 2

MARGARINA PERLA FOLHADOS PLACAS	80g

Aparelho 3

MARGARINA PERLA FOLHADOS PLACAS	115g
Açúcar	q.b.
PÓÇUCAR	q.b.

Amassar os ingredientes do aparelho 1 em velocidade lenta até ganhar um pouco de liga. Adicionar a **MARGARINA PERLA FOLHADOS PLACAS** aos cubos e deixar envolver sem trabalhar muito a massa. Retirar e formar empelo.
Deixar descansar durante cerca de 15 minutos.
Tender a massa no laminador e adicionar os ingredientes do aparelho 3. Fechar e laminar dando 2 voltas simples. Deixar descansar durante cerca de 10 minutos. Dar mais uma volta simples e repetir a operação anterior, fechando em livro.
Deixar descansar durante cerca de 10 minutos.
Cortar a quantidade de massa desejada e laminar até obter uma espessura de cerca de 5mm.
Colocar a placa de massa em tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado, tapar com um tabuleiro e levar ao forno a cozer.
Temperatura do forno: 210º a 220ºC
Tempo de cozedura: adequar o tempo ao tamanho das peças
Retirar do forno e deixar arrefecer.
Posteriormente, polvilhar com **PÓÇUCAR** e levar ao forno até obter um folhado dourado e estaladiço.
Repetir este processo para ambos os lados.
Temperatura do forno: 250ºC
Cortar as peças no tamanho desejado.

Mousse de baunilha

RAP ou	
KREMIS	250g
Açúcar	250g
Água	750g

Misturar os ingredientes em velocidade moderada durante cerca de 3 minutos e reservar.

PRITCHITTS GOLD	1 000g
Açúcar	100g

Bater ligeiramente a **PRITCHITTS GOLD** com o açúcar até atingir uma consistência cremosa e envolver 60% do creme de pasteleiro **RAP** ou **KREMIS**.
Reservar.

Recheio

FRUITFUL FILLING FRUTOS VERMELHOS ou	
FRUITFUL FILLING MORANGO	500g

Montagem

Montar as peças de folhado invertido recheando com camadas de mousse de baunilha.
Com o apoio de um saco de pasteleiro, injetar o **FRUITFUL FILLING** desejado, previamente triturado, na mousse de baunilha.
Alternar com fruta fresca utilizando um pouco de mousse para a aderência da fruta ao folhado.

Decoração

PÓÇUCAR	q.b.
BIANCA MERENGUE	q.b.
Fruta fresca	q.b.

Café e Nata

Receita

Bolo

PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME	1 500g
Ovos	750g
Claras	200g
Água	200g

Bater os ingredientes durante cerca de 10 minutos em velocidade moderada.
Colocar num tabuleiro 75x45cm e cozer.
Temperatura do forno: 230º a 240ºC
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos
Deixar arrefecer e cortar placas do tamanho dos aros a utilizar.
Cozer e reservar.

Cremoso de café

ARABESQUE MILK 34%	300g
Leite	250g
PRITCHITTS GOLD	250g
Gemas	100g
Açúcar	50g
REAL PASTA CAFÉ	15g
Gelatina em folha	4g

Ferver o leite com a **PRITCHITTS GOLD** e a **REAL PASTA CAFÉ** e verter sobre as gemas previamente misturadas com o açúcar.
Levar de novo ao lume e fazer um creme inglês até 84ºC.
Adicionar a gelatina previamemte hidratada e de seguida verter sobre o **ARABESQUE MILK 34%.**
Passar o tourmix para emulsionar.
Trabalhar a uma temperatura superior a 35ºC.

Merengue*

BIANCA MERENGUE	100g
AÇÚCAR EM PÓ	100g
Água	100g

Bater os ingredientes até obter um merengue firme e reservar.

Mousse de nata merengada

PRITCHITTS GOLD batida	700g
BIANCA MERENGUE* batido	300g
SEEZAN NEUTRO	200g
Água	200

Juntar a água com o **SEEZAN NEUTRO**, envolver a **PRITCHITTS GOLD** batida e de seguida envolver o **BIANCA MERENGUE** batido.

Montagem

Colocar uma placa de **PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME** na base de um aro de semi frio. Colocar uma camada de cremoso de café. Sobrepor nova placa de **PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME.** Colocar uma camada generosa de mousse merengada e levar a congelar.

Decoração

DECORGEL CARAMELO	q.b.
REAL PASTA CAFÉ	q.b.
ARABESQUE DARK 60%	q.b.
SCALDIS EXTRA DARK	q.b.
SCALDIS DARK	q.b.
DECOR ICING	q.b.
BIANCA MERENGUE	q.b.

Misturar o **DECORGEL CARAMELO** com **REAL PASTA DE CAFÉ** e aplicar sobre o semi frio
Decorar a gosto.

Fingers

Receita
Base de bolacha

CROUTE EXPRESS	800g
Água	150g

Misturar bem os ingredientes até obter uma massa homogénea.
Estender no laminador com uma espessura de 2 a 3mm.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Recheio do finger
Mousse arabesque de leite

PRITCHITTS GOLD batida	625g
ARABESQUE MILK 34%	325g
Leite	175g
Gelatina folha	10g

Ferver o leite, juntar a gelatina hidratada e de seguida verter sobre o **ARABESQUE MILK 34%**. Emulsionar com o tourmix e aos 34ºC envolver a **PRITCHITTS GOLD** previamente batida.

Bolo

PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME	1 500g
Ovos	750g
Claras	200g
Água	200g

Bater os ingredientes durante cerca de 10 minutos em velocidade moderada.
Colocar num tabuleiro 75x45cm e cozer.
Temperatura do forno: 230º a 240ºC
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos
Deixar arrefecer e cortar discos do tamanho das formas a utilizar.
Reservar.

Cremoso de café

ARABESQUE MILK 34%	300g
Leite	250g
PRITCHITTS GOLD	250g
Gemas	100g
Açúcar	50g
REAL PASTA CAFÉ	15g
Gelatina em folha	4g

Ferver o leite com a **PRITCHITTS GOLD** e a **REAL PASTA CAFÉ** e verter sobre as gemas previamente misturadas com o açúcar.
Levar de novo ao lume e fazer um creme inglês até 84ºC.
Adicionar a gelatina previamemte hidratada e de seguida verter sobre o **ARABESQUE MILK 34%**.
Passar o tourmix para emulsionar.
Trabalhar a uma temperatura superior a 35ºC.

Crocante de amêndoas

ARABESQUE MILK 34%	700g
Óleo	200g
MIOLO AMÊNDOA PALITADA	200g

Derreter o **ARABESQUE MILK 34%** entre os 40º a 45°C, adicionar o óleo e o **MIOLO AMÊNDOA PALITADA** previamente torrada.

Montagem

Encher 3/4 da forma de silicone com a mousse arabesque de leite.
Sobrepor um disco de **PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME** previamente barrado com uma camada generosa de cremoso de café.
Fechar com a mousse de arabesque de leite e levar a congelar.
Retirar do congelador e cobrir com o crocante de chocolate de leite entre os 35º a 40ºC sobre os fingers congelados.
Colocar os fingers sobre a base de bolacha.

Três Mousses

Receita

Bolo

PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME	1 500g
Ovos	750g
Claras	200g
Água	200g

Bater os ingredientes durante cerca de 10 minutos em velocidade moderada.
Colocar num tabuleiro 75x45cm e cozer.
Temperatura do forno: 230º a 240ºC
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos
Deixar arrefecer e cortar placas do tamanho dos aros a utilizar.
Cozer e reservar.

Mousse arabesque negra

PRITCHITTS GOLD batida	750g
ARABESQUE DARK 70%	280g
Leite	180g

Derreter o **ARABESQUE DARK 70%** a 55°C. Ferver o leite e verter sobre o chocolate. Emulsionar e envolver, por duas vezes, a **PRITCHITTS GOLD** previamente batida.

Mousse arabesque de leite

PRITCHITTS GOLD batida	625g
ARABESQUE MILK 34%	325g
Leite	175g
Gelatina folha	10g

Ferver o leite, juntar a gelatina hidratada e de seguida verter sobre o **ARABESQUE MILK 34%**. Emulsionar com o tourmix e aos 34ºC envolver a **PRITCHITTS GOLD** previamente batida.

Mousse arabesque branco

ARABESQUE WHITE 30%	225g
PRITCHITTS GOLD	160g
Gelatina folha	5g
PRITCHITTS GOLD batida	300g

Levar 160g de **PRITCHITTS GOLD** a ferver, juntar a gelatina hidratada e verter sobre o **ARABESQUE WHITE 30%**.
Passar o tourmix até obter uma boa emulsão.
Aos 28°C envolver 300g de **PRITCHITTS GOLD** previamente batida.

Decoração

DECORGEL NEUTRO	q.b.
DECORGEL CHOCOLATE	q.b.
ARABESQUE DARK 70%	q.b.
ARABESQUE DARK 60%	q.b.
SCALDIS EXTRA DARK	q.b.
SCLADIS DARK	q.b.

Montagem

Colocar uma placa de **PÃO DE LÓ CHOCOLATE SUBLIME** num aro de semi frio. Colocar uma camada de mousse negra e levar um pouco ao frio, sobrepor uma camada de mousse de leite e levar de novo ao frio.
Finalizar com a mousse branca. Levar a congelar.
Retirar do congelador e aplicar uma fina camada de **DECORGEL NEUTRO** e **DECORGEL CHOCOLATE** marmoreando.
Decorar a gosto com peças de chocolate **ARABESQUE** ou **SCALDIS**.

Stones

Receita

Base de bolacha

CROUTE EXPRESS	800g
Água	150g

Misturar bem os ingredientes até obter uma massa homogénea.
Estender no laminador com uma espessura de 2 a 3mm.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/- 15 minutos

Recheio da stone

Mousse arabesque branco

ARABESQUE WHITE 30%	225g
PRITCHITTS GOLD	160g
Gelatina folha	5g
PRITCHITTS GOLD batida	300g

Levar 160g de **PRITCHITTS GOLD** a ferver, juntar a gelatina hidratada e verter sobre o **ARABESQUE WHITE 30%**.
Passar o tourmix até obter uma boa emulsão.
Aos 28°C envolver 300g de **PRITCHITTS GOLD** previamente batida.

Gelificado frutos silvestres

BRIGEL NEUTRO	400g
FRUITFUL FILLING FRUTOS SILVESTRES	200g

Levar o **BRIGEL NEUTRO** ao lume até levantar fervura, adicionar **FRUITFUL FILLING FRUTOS SILVESTRES** até levantar fervura de novo.

Bolo

SOFT CAKE IOGURTE	1 000g
Ovos	300g
Água	300g
Óleo	300g
Leite	300g

Misturar os ingredientes e bater durante cerca de 5 minutos em velocidade moderada.
Espalhar num tabuleiro 75x45cm.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 230ºC teto +/- 220ºC lar
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos

Cobertura

DECORGEL NEUTRO	250g
FRUITFUL FILLING LIMÃO ou	25g
FRUITFUL FILLING FRUTOS SILVESTRES	25g
Corante alimentar	2g

Aquecer o **DECORGEL NEUTRO** até aos 40°C, adicionar o corante e o **FRUITFUL FILLING** do sabor desejado.
Passar o tourmix.
Aplicar entre os 35º a 40°C sobre a stone congelada.

Decoração

ARABESQUE DARK 60%	q.b.
SCALDIS EXTRA DARK	q.b.
SCALDIS DARK	q.b.
DECOR ICING	q.b.
Fruta fresca	q.b.

Montagem

Encher metade da forma de silicone com a mousse arabesque branco.
Colocar o gelificado de frutos silvestres.
Encher novamente com mousse arabesque branco e terminar com um disco do bolo, soft cake iogurte.
Levar a congelar.
Retirar do congelador e aplicar a cobertura.
Colocar a stone sobre a base de bolocha e decorar a gosto.

Ópera

Receita

Base

SOFT CAKE	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	250g

Misturar os ingredientes em velocidade moderada durante cerca de 5 minutos.
Colocar num tabuleiro Zeelandia cerca de 750g do batido. Levar a cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/- 20 minutos

Calda de café

Açúcar	1 200g
Café	500g
Água	100g

Levar ao lume os ingredientes até levantar fervura.

Recheio

CREME RUSSO	1 000g
Leite	1 000g
Café	150g

Bater o **CREME RUSSO** com o leite até atingir a consistência desejada.
Juntar e envolver lentamente o café.
Reservar.

Ganache de chocolate

PRITCHITTS GOLD	1 250g
ARABESQUE DARK 70%	1 000g

Ferver a **PRITCHITTS GOLD** e adicioná-la de forma fracionada ao **ARABESQUE DARK 70%**. Envolver até obter um preparado homegéneo.
Reservar.

Cobertura

DECORGEL CHOCOLATE	q.b.

Decoração

ARABESQUE DARK 70%	q.b.
ARABESQUE DARK 60%	q.b.
SCALDIS EXTRA DARK	q.b.
SCALDIS DARK	q.b.
FONDANT	q.b.

Montagem

Colocar num tabuleiro Zeelandia uma pasta fina de **SOFT CAKE** e demolhar com a calda de café.
Aquecer ligeiramente a ganache de chocolate e barrar uma camada fina.
Com o apoio de um saco de pasteleiro colocar uma ligeira camada de **CREME RUSSO** com café.
Repetir o procedimento anterior e levar à congelação.
Retirar da congelação e colocar uma fina camada de ganache de chocolate. Finalizar com **DECORGEL CHOCOLATE** previamente aquecido entre 40º a 45ºC.
Decorar a gosto.

Piña colada

Receita

Meteoritos

BISCOITO SORTIDO	1 000g
MARGARINA PERLA BOLO REI	400g
Água	200g

ARABESQUE WHITE 30%	q.b.

Bater os ingredientes com raquete até obter uma massa consistente. Moldar pequenas bolas de massa e dispor num tabuleiro forrado com papel siliconizado.
Levar ao forno a secar/cozer.
Reservar.
Fundir o **ARABESQUE WHITE 30%** e banhar as pequenas bolas de **BISCOITO SORTIDO**.
Deixar secar e reservar.

Entremeio

SOFT CAKE ANANÁS	1 000g
Óleo	300g
Ovos	300g
Água	250g

Misturar os ingredientes em velocidade moderada durante cerca de 5 minutos.
Colocar num tabuleiro Zeelandia cerca de 750g de batido.
Levar a cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/- 20 minutos
Depois de frio cortar discos com cerca de 18cm e reservar.

Semi-frio

PRITCHITTS GOLD	1 000g
SEEZAN IOGURTE	500g
Água morna	1 000g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** até atingir a consistência desejada. Dissolver o **SEEZAN IOGURTE** na água morna e misturar com a **PRITCHITTS GOLD**.

Cobertura

FRUITFUL FILLING ANANÁS	500g
COCO RALADO	q.b.
Manjericão	q.b.

Triturar folhas de manjericão e envolver com o **FRUITFUL FILLING ANANÁS**.
Reservar.

Montagem

Num aro de 20cm dispor os meteoritos previamente preparados, sobrepor um disco de **SOFT CAKE ANANÁS** e verter o semi-frio até ao topo.
Levar à congelação.
Colocar a cobertura de **FRUITFUL FILLING ANANÁS** com manjericão e o **COCO RALADO** a gosto.

Cheesecake de Abóbora

Receita

Base

BISCOITO SORTIDO	1000g
Manteiga c/sal	300g
Ovos	100g
Manteiga	q.b.

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Com a ajuda do laminador esticar a massa até obter uma espessura de 2 a 3mm, cortar com o formato desejado.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/- 210ºC
Tempo de cozedura: 10 a 12 minutos

Triturar a bolacha previamente cozida e juntar manteiga até obter liga.
Forrar a tarteira ou outra forma pretendida e reservar.

Recheio

PRITCHITTS GOLD batida	500g
Leite meio gordo	500g
Leite condensado	200g
SEEZAN IOGURTE	200g
Queijo Quark	250g

Bater a **PRITCHITTS GOLD** até obter a consistência desejada.
Dissolver o **SEEZAN IOGURTE** no leite, adicionar ao leite condensado previamente misturado com o queijo quark, por fim envolver a **PRITCHITTS GOLD** previamente batida até obter um creme homogéneo.

Decoração

RECHEIO DE ABÓBORA	400g
DECORGEL NEUTRO	100g

Misturar os ingredientes até obter um preparado homogéneo.
Aplicar uma fina camada sobre o Cheesecake e decorar a gosto.

Montagem

Encher as formas utilizadas previamente forradas com a base de bolacha e colocar no frio a estabilizar.

Lista de produtos

Padaria

Melhorantes
Gamma Natura

Massas Fermentadas
Amore P Wheat Rústico

Mixes para Panificação
Panovite Milho & Girassol

Sementes e Decoração
Sementes Papoila
Decoração Ritmo - Vikorn

Produtos Compostos
Tipo 2 Brioche Plus

Margarinas
Margarina Perla Folhados Placas
Margarina Perla Bolo Rei

Desmoldantes
Carlex Spray

Pastelaria

Cremes Pasteleiro
Rap
Kremis
Creme Russo

Cremes Tipo Chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem Gordura
Pão de Ló Chocolate Sublime

Batidos com Gordura
Soft Cake Neutro
Soft Cake Ananás
Soft Cake Iogurte

Mixes para Pastelaria
Croute Express
Bianca Merengue
Biscoito Sortido

Brilhos e Geleias
Brigel Neutro
Decorgel Neutro
Decorgel Chocolate
Decorgel Caramelo

Chocolates e Sucedâneos
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Arabesque White 30%
Scaldis Dark
Scaldis Extra Dark
Cacau em Pó

Recheios e Coberturas
Fondant
Decor Icing
Fruitful Filling Morango
Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Frutos Vermelhos
Fruitful Filling Frutos Silvestres
Fruitful Covering Maracujá
Fruitful Covering Framboesa
Recheio de Abóbora
Póçucar

Semi Frios, Pastas e Aromas
Seezan Neutro
Seezan Morango
Seezan Iogurte
Real Pasta Café

Diversos para Pastelaria
Coco Ralado

Frutas Secas
Miolo Amêndoa Palitada

maio 2020